22 Août 2012

POLYGRILL - encore un cadeau de la bonne FEE

Depuis de nombreuses années, étudiants et collaborateurs rêvaient de faire quelques grillades sur le campus à midi ou en fin de journée. Pour des questions de sécurité, cela n'avait jamais été rendu possible. Dès maintenant, une solution éprouvée en Australie débarque pour la première fois en Suisse romande et permettra de satisfaire les accrocs du grill sans griller le campus.

Polygrill : c'est le nom de cette nouvelle installation, située au sud-est du Rolex Learning Center, composée de trois grills électriques disposés sur une petite place aménagée avec de l'eau courante, des bancs, des poubelles et de l'éclairage public. Elle sera réservée aux étudiants et aux collaborateurs EPFL sur réservation online (avec accès «gaspar»). L'heure de la réservation arrivée, l'ayant-droit présentera sa carte CAMIPRO devant le grill pour démarrer la cuisson. En fonction du nombre de convives, il sera possible de réserver une, deux ou trois plaques simultanément. Une application mobile est en préparation.

Cette nouveauté a été soutenue financièrement par la FEE (Fondation pour les étudiants de l'EPFL) et par le Domaine immobilier, qui n'a pas ménagé sa peine afin de donner à l'ensemble un haut niveau de qualité et de convivialité. Reste à espérer que les utilisateurs en feront bon usage et prendront soin de ce dispositif unique en son genre.

Du point de vue énergétique, l'EPFL se fournissant depuis 2012 entièrement à l'électricité photovoltaïque ou «Hydro locale», on peut choisir, en toute bonne conscience, de griller ses viandes au soleil ou à l'eau. En exploitation dès le 21 août 2012. A vos grillades ! Prêts ? Feu !

Mode d'emploi

Lieu d'implantation:
Sud-est du Rolex Learning Center / Ouest de la Villa Marguerite

Equipements:
3 grills électriques (220V /
15 Amp et 3,6 kW par plaque).
1 spatule en bois par grill.

Horaires: lundi au vendredi 11h00-14h00 et 17h00-22h00

Site de réservation:
http://go.epfl.ch/polygrill

Entretien:
Un mode d'emploi est affiché sur le grill. Prévoir de l'huile pour la cuisson et quelques chiffons ou papier ménage pour le nettoyage en début et en fin d'utilisation.

go.epfl.ch/polygrill

EPFL-actualités est une publication du Service Média & Communication.
Editeur: Mediacom, CM 2 363 (Centre Midi), Station 10, CH-1015 Lausanne, Tél. 021 693 22 22 - Fax 021 693 64 00.
Email: mediacom@epfl.ch © EPFL-MEDIACOM - toute reproduction requiert l'indication de la source.